

Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree



Zutaten für 4 Personen:

375 g Erdbeeren
50 g Zucker
3 Blatt rote Gelatine
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Sauerrahm oder Schmand
150 g Joghurt
1 P. Vanillezucker
50 g Zucker
1 B. Sahne

Zubereitung:

Rote und weiße Gelatine getrennt für etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit Zucker pürieren. Die rote Gelatine ausdrücken und im Topf bei geringer Hitze auflösen. Etwas Fruchtpüree in die Gelatine rühren, dann das Gemisch zum Fruchtpüree geben und glatt rühren.

Sauerrahm, Joghurt, Vanillezucker und Zucker verrühren. Die weiße Gelatine ausdrücken und auflösen. Etwas Sauerrahmmasse in die Gelatine rühren, dieses Gemisch zur übrigen Sauerrahmcreme geben und glatt rühren. Kühl stellen, bis die Masse beginnt, steif zu werden. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Creme in eine Schüssel geben, das Erdbeerpüree darauf verteilen. Mit einer halben oder ganzen Frucht garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Rezepte: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper